

ՀԱՅԿԱԿԱՆ ԽՍՀ ՀՈՂԺՈՂԿՈՄԱՏ
ԱՆՍՆԱՊԱՀԱԿԱՆ ՎՄՐՈՒԹՅՈՒՆ

ԺԱՄԱՆԱԿԱՎՈՐ ՀՐԱՋԱՆԳ

ԱՆԱՐԱՏ ՅԵՎ ԶՏԱԾ ԿԱՅՆ
ԱՑԻԴՈՖԻԼԻՆՈՎ ՄԱԿԱՐԴԵԼՈՒ ՅԵՎ
ՀՈՐԹ ՈՒ ԽՈՋԿՈՐ ԿԵՐԱԿՐԵԼՈՒ ՄԱՍԻՆ



636.084

ՄՏՈՒԿՎԱԾ Է 1981

ՔԱՄԱՆԱԿԱՎՈՐ ՀՐԱՋԱՆԳ

ԱՆԱՐԱՏ ՅԵՎ ԶՏԱԾ ԿԱՔՆ
ԱՅԻԴՈՑԻԼԻՆՈՎ ՄԱԿԱՐԴԵԼՈՒ ՅԵՎ
ՇՈՐԹ ՈՒ ԽՈՃԿՈՐ ԿԵՐԱԿՐԵԼՈՒ ՄԱՍԻՆ

963 3977

Մշակված է Սիբիրի անասնապահական գիտահե-
տազոտական ինստիտուտի նյութերի հիման վրա՝ Արևիմայան
Սիբիրի մարզային հողբաժնի անասնապահական
վարչության լեվ Արևիմայան Սիբիրի կարմախորձնական
լաբորատորիայի մասնակցությամբ



**Временная инструкция по приготовлению и скармливанию
сываженного ацидофилиного молока и обрата телятам
и поросатам**

ԺԱՄԱՆԱԿԱՎՈՐ ՇՐՈՒՄՆԵՐ՝
ԱՆԱՐԱՏ ՅԵՎ ՋՏԱԾ ԿԱՔՆ ԱՅԻԴՈՑԻԼԻՆՈՎ
ՄԱԿԱՐԴԵԼՈՒ ՅԵՎ ՇՈՐԹ ՈՒ ԽՈՃԿՈՐ
ԿԵՐԱԿՐԵԼՈՒ ՄԱՍԻՆ

ԱՅԻԴՈՑԻԼԻՆԻ ՆՇԱՆԱԿՈՒԹՅՈՒՆԸ

Հորթերի դաստիարակման կաթնային շրջա-
նում տեղի ունեցող անկումների հիմնական պատ-
ճառը՝ թոքային հիվանդություններին հավասա-
քապես՝ նաև ստամոքսա-աղիքային հիվանդու-
թյուններն են: Հորթերի մեջ հիվանդություններն
ամենից հաճախ լերևան են գալիս գարնանն ու
ամռանը, յերբ դժվար է լինում բացարձակ թարմ
վիճակում անարատ ու զտած կաթ պահել: Բավա-
կան է հորթին կերակրել թեկուզ փոքրինչ թթված
անարատ կամ զտած կաթով, և նա անպայման
աղիքների գործունեյության խանգարում (լուծ)
կստանա: Ստամոքսաղիքային հիվանդություն-
ների դեմ պայքարելու գործում կոլտնտեսական
կԱՖ-երից ու խորհանտեսություններից շատերը
հորթ կերակրելու համար, դիտահետազոտական
հիմնաքկներ լի փորձերի հիման վրա, մեծ հաջո-

դուժյամբ ոգտագործում են ացիդոֆիլինով մակարդած անարատ և զտած կաթը:

Ացիդոֆիլինով մակարդած անարատ կամ զտած կաթով հմտորեն կերակրելու և պրոֆիլակտիկ մյուս պայմանները պահպանելու դեպքում շատ բարեհաջող հետևանքներ են ստացվում: Ստամոքսաղիքային հիվանդացումներն ու անկումը դադարում են, հորթերն սկսում են ավելի բարձր որական աճ տալ: Նույն արդյունքներն ստացվում են և խոճկորների նկատմամբ: Բացի դրանից, նկատված է, վոր խոճկորներին ացիդոֆիլինով մակարդած անարատ կամ զտած կաթով կերակրելու դեպքում նրանք պարատիֆով ավելի քիչ են հիվանդանում: Ացիդոֆիլային միկրոբը կաթնաթթվային մանրենների (բակտերիաների) շարքն է դասվում: Այս մանրեններն ացիդոֆիլինով մակարդած անարատ կամ զտած կաթի հետ ընկնելով կենդանու աղիքները և այնտեղ կաթնաթթու առաջ բերելով՝ աղիքային հիվանդություններ հարուցող նեխման մանրենների վրա կործանիչ կերպով են ազդում ու վոչնչացնում են նրանց: Այսպիսով, կաթնաթթուն աղիքների համար լավ ախտահանիչ միջոց է: Բացի այդ, զտած ու մակարդած կաթի մեջ յեղած մեծ քանակությամբ կաթնաթթվային մանրենները նպաս-

տում են անասունի ստացած կերի մանդանյութերը շատ լավ յուրացնելուն:

Չտած և ացիդոֆիլինով մակարդած կաթ ստացող հորթերի ու խոճկորնների կղկղանքի հետադոտությունները հաստատել են, վոր աղիքային հիվանդություններ հարուցող մանրենների աճը դադարում է:

Հորթերի ու խոճկորնների ստամոքսային տրակտում ացիդոֆիլինի մանրեններն ավելի կայուն են լինում, քան կաթնաթթվային այլ տեսակի մանրենները (ինչպես, որինակ, ստրեպտոկոկը և այլն):

ԱՅԻԴՈՑԻԼԱՅԻՆ ԱՆԱՐԱՏ ՈՒ ՉՏԱԾ
ԼԱՎՈՐԱԿ ԿԱՅՊԱՏՐԱՍՏԵԼՈՒ ԱՆՅՐԱԺԵՇՏ
ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԸ

Ստամոքսային հիվանդությունների դեմ պայքարելու գործում զրահան արդյունքներ է տալիս միայն ացիդոֆիլինով ճիշտ մակարդած անարատ ու զտած կաթը:

Ացիդոֆիլային անարատ ու զտած կաթ պատրաստելու կանոնները չպահպանելուց ստացվում է անորակ մթերք, վորը կարող է միայն վնաս բերել:

Ուստի ացիդոֆիլային անարատ ու զտած կաթ պատրաստելու աշխատանքի համար պահանջվում

ե ֆերմայում բարեխիղճ, ճշտապահ ու միանգամայն զբաղետ մարդ նշանակել, վոր պանրա-յուղագործարանի փորձված անձնավորության մոտ կամ հատուկ կուրսերում նախապես միշարաթյա պատրաստման դասընթաց պետք է անցնի:

Ացիդոֆիլային զտած կամ անարատ կաթ պատրաստելու համար պետք է սարքավորել միանգամայն մեկուսացրած, մոտավորապես 3×4 մետր տարածություն ունեցող մի փոքրիկ սենյակ:

Կերի բաժանմունքում ացիդոֆիլային անարատ և զտած կաթ պատրաստել չի կարելի: Այն սենյակում, վորտեղ ացիդոֆիլային անարատ և զտած կաթ է պատրաստվում, շենքն ու շեռոցը մըշտապես տաք պահելու համար աղյուսե վառարան պետք է լինի: Ձեռոցը տաքացրած ու կախարիչավոր, յեռակող մի մեծ արկղ է, վոր ընդհուպ կպցնում են վառարանին:

Արկղի չորրորդ կողին փոխարինում է վառարանի պատը, վոր արկղի մեջ տաքություն է առաջացնում: Այդ շեռոց-արկղի մեջ դրվում են զտած կամ անարատ մակարդած կաթ լցրած ֆլյագներ կամ ունկանոցներ (ушат): Ձեռոցում պետք է պահպանել կայուն բարեխառնություն (Ցելսիուսի 37°): Այս պատճառով էլ շեռոցը լավ

պետք է տաքացնել: Անհրաժեշտ է նաև պաղ ջրի ու սառցի համար ունենալ կոճղերից ալգուցի (ալգուցի) ձևով շինված փայտե մի արկղ (ավազան): Ջեռոցի և ավազանի տարրողությունը պետք է համասպատասխանի ունկանոցների բարձրությանը: Ավազանի հատակին նոսր, կլորացրած ձողերից պատրաստած շարժական մի վահան է դրվում, վոր Փլյազները և ունկանոցները սառցընող ջուրը նրանց հատակի տակն անցնի: Ոգտագործված ջուրը բաց թողնելու համար արկղի տակ խցանով փակվող մի անցք են թողնում:

Շենքը, ամանեղենն ու ամբողջ արտադրությունը սանիտարական դրության մեջ պահելու համար անհրաժեշտ է կալցինացրած և կաուստիկական սողալի ու կրի մշտական պաշար որենալ:

Շենքը պետք է սպիտակացվի կրի թեժ լուծույթով և ամիսը մեկ անգամից վոչ պակաս: Լուծույթին անհրաժեշտ է $4-5\%$ կաուստիկական սողա խառնել:

Ամեն որ, հատակները լվանալուց հետո, թարմ հանգած կրով նորից պետք է վողողել և $\frac{1}{2}$ մետր բարձրության վրա պատերն սպիտակեցնել:

Անագած մետաղե ամանները պետք է լվանալ սողալի 5 տոկոսյա լուծույթով, հետո հող-

ՄԱԿԱՐԴԱՏ ԱՆԱՐԱՏ ԿԱՄ ԶՏԱՏ ԿԱՅ ՊԱՏՐԱՍՏԵԼԸ

Մակարդած անարատ կամ գտած կաթ պատրաստելը յերկու հիմնական պրոցես ունի.

ա) մայրական (սկզբնական) մակարդ պատրաստելուց ու վերջնիցս արդեն փոխմակարդ (пересадка) կատարելուց.

բ) հորթերին կամ խոճկորներին անմիջապես խմցնելու համար գործադրվող անարատ կամ գտած կաթը մակարդելուց:

1. ՄԱՅՐԱԿԱՆ (ՍԿԶԲՆԱԿԱՆ) ՄԱԿԱՐԴ ՊԱՏՐԱՍՏԵԼԸ

Մայրական մակարդ պատրաստելու համար վերցնում են 4 լիտր բացարձակ թորմ, անարատ կամ գտած կաթ՝ 16—19 աստիճան թթվությամբ ըստ Ցերների. 19 աստիճանից բարձր թթվություն ունեցող գտած կաթը մակարդ պատրաստելու համար անպետք է: Վատորակ ու գտած կաթից պատրաստած մակարդը կարող է միայն փաս բերել:

Չորս լիտր գտած կաթը, յեռապատիկ ծալած թանդիֆով կամ բամբակե հատուկ շրջանակներով (КРУЖКИ) լավ քամում են մետաղե անոցարտ, մաքուր անապած ունկանոցի մեջ: Հետո գտած կաթը Ցելսիուսի 85—90 աստիճան ջերմությամբ 30 րոպե տաքացնելով՝ պաստե-

ըրգացիայի յեն յենթարկում, վորի ընթացքում մուտովկայով շարունակ խառնում են:

Համապատասխան հարմարություններ չլինելու դեպքում անարատ կամ գտած կաթը 10 րոպե լավ սկտք ե յեռացնել:

Պաստերիզացիայի ժամանակ գտած կաթի յերեսին գոյացող փրփուրը վերցնում են. պաստերիզացիայի յենթարկվող գտած կաթը չկեղտոտելու համար մուտովկան ունկանոցից չեն հանում: Չերմաստիճանը վորոշում են փայտե շրջանակ շունեցող Չերմաչափով: Պաստերիզացիայից հետո գտած կաթն անմիջապես և արագ սլաղեցնում են մինչև Ցելսիուսի 37—40 աստիճան, սուղելով ունկանոցը սառցախառը կամ ձյունախառը պող ջրի մեջ: Մինչև ցույց արբված աստիճան (37—40) սլաղեցրած գտած կաթի մեջ (նույն անոթի մեջ) արկղիկից չոր մակարդ՝ լաբորատորիայի պատրաստած ացիդոֆիլինի մաքուր կուլտուրա յեն լցնում:

Ծանոթություն. — Ացիդոֆիլինի կուլտուրայի բնույթնաբարացը (փոշի վիճակում) կարելի յե ձեռք բերել հետևյալ տեղերից.

Г. Куйбишево, Западно-сибирского края, молочно-испытательная лаборатория.

Г. Вологда, ст. Молочная, сельскохозяйственный институт.

Ленинград, Институт молочной промышленности.

Մակարդած՝ զտած կաթը յեռման ջրում լվացած մուտովկայով լավ խառնում են, ունկանոցը մաքուր մառլայով ծածկում և հասունանալու համար դնում են 37 աստիճան ջերմություն ունեցող ջեռոցի (термокат) մեջ:

Ծ ա ն ս ր ու ր յ ու ն . — Ջեռոց չլինելու դեպքում մակարդը հասունանալու համար զտած կաթ պարունակող ունկանոցը պետք է դնել տաք ջուր լցրած մեծ անոթի մեջ, վորի ջերմությունը զտած կաթի հասունացման ամբողջ ժամանակաընթացքում շարունակ պետք է 37 աստիճանի վրա պահվի:

Մակարդելուց հետո առաջին յերեք ժամվա ընթացքում յերեք անգամ (ժամը մեկ անգամ) ախպես պետք է խառնել, վոր տակի մասն էլ խառնվի, վորից հետո հանդիստ թողնել մինչև մակարդվելը: Մակարդվելը սովորաբար տեղի յեռնենում 15—20 ժամ հետո: Ջերմաստիճանն իջնելու դեպքում մակարդվելը դանդաղում— ուշանում է:

Անհրաժեշտ է, վոր հասունանալու ժամանակ ջերմաստիճանի սուր տատանումներ (իջեցում, բարձրացում) չլինեն: Ջերմաստիճանի տատանումները մակարդի վորակը խիստ զցում են: Մակարդի հասունացման սկզբից մինչև վերջ միապաղաղ ջերմաստիճան պահպանելը պարտա-

դիր և: Զտած կաթը մակարդվելուց հետո ստացված սցիլոֆիլային մակարդը պողեցնում են մինչև Յելսիուսի 9—10 աստիճան, վորից մակարդածուի կոնսիստենցիան պնդանում ու պահպանում է նրա լավ վորակը:

Խմորման տևողությունը պահպանելու ժամկետը լրանալուց հետո մակարդի վերին շերտը, վորպես կողմնակի բակտերիաներով կեղտոտված շերտ, 2—3 սանտիմետր հաստությամբ քաշում—դեն են գցում: Այնուհետև մակարդը խնամքով խառնում են և ոգտագործում նոր մակարդներ պատրաստելու համար:

Պատրաստի մակարդի թթվությունը պետք է լինի 90—100 աստիճանի սահմաններում, ըստ Տերների: Մակարդի թե ամենաբարձր և թե ամենացածր թթվություն ցանկալի չի: Մակարդի պատրաստ լինելը վորոշվում է արտաքին տեսքով: Անոթը թեքելիս մակարդը պատերից պետք է պոկվի առանց շիճուկ տալու: Համը պետք է լինի անարատ թթու, առանց ուրիշ համի, իսկ հոտը՝ պարզ կաթնաթթվային: Մինչև կոտորելը մակարդը թանձր կոնսիստենցիա պետք է ունենա, իսկ կոտորելուց հետո՝ թեթև ձգվող, առանց լերդերի ու կտորների:

2. ԱՌԱՋԻՆ ՅԵՎ ՇԵՏԱԳԱ ԲՈԼՈՐ ՓՈՒՄԱԿԱՐԴՆԵՐԻ
ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄԸ

Կուլտուրայի ավելի մեծ կայունության և մաքրության համար, բացի մայրական մակարդից, կատարում են ևս յերկու անգամ կրկնվող փոխմակարդում:

Մայր մակարդից պատրաստում են առաջին փոխմակարդը, իսկ հետո՝ դրանից յերկրորդ փոխմակարդը:

Փոխմակարդը կատարվում է հետևյալ կերպ. Հասունացած առաջին մայր մակարդից վերցնում են 5 տոկոս և յերկրորդ ունկանոցի մեջ մակարդում պաստերիզացման յենթարկած 4 լիտր գաճ կաթ: Զտած կաթը վերցնում են նույն վորակի և պաստերիզացման յենթարկում նույն յեղանակով, ինչ առաջին դեպքում: Հետո յերկրորդ ունկանոցից վերցրած 5 տոկոս մակարդով մակարդում են յերրորդ ունկանոցի միջի պաստերիզացման յենթարկված գաճ կաթը:

Այս ձևով պատրաստվում են նաև բոլոր հետագա մակարդները: Հանձնարարվում է միայն հետագա մակարդներում աստիճանաբար պակսեցնել մակարդի տոկոսը, այն հասցնելով մինչև 3-ի, վորպեսզի կուլտուրայի ակտիվությունն ավելի յերկար ժամանակ պահպանվի:

Փոխմակարդումների թիվն ավելանալուն գուզընթաց, պակսում է մակարդը հասունանալու ժամկետը (տեղողությունը), 15—20 ժամից իջնելով մինչև 5—6 ժամ: Յերկու փոխմակարդումից ստացված տեխնիկական մակարդը, ի տարբերություն մայրական մակարդի, արդեն գործ է ածվում հորթերին և խոճկորներին մնուցանելու նպատակով նախատեսված անարատ և գտած կաթը մակարդելու համար. մայրական և առաջին փոխմակարդը խմցնելու համար չեն գործադրում, քանի վոր ացիդոֆիլինի բակտերիաների ակտիվությունը շատ փոքր է լինում:

Մակարդի փոխպատվաստումը պետք է տեղի ունենա ամեն որ: Հորթերին խմցնելու համար նախատեսված գտած կաթը մակարդելիս 2-րդ և հետագա մակարդները չպետք է ամբողջովին գործադրել, այլ մակարդվելիք գտած կաթի 5 տոկոսի չափ պետք է թողնել հետագա մակարդները (հիմնական մակարդ) պատրաստելու համար:

Այդ փոխմակարդումներն այնքան են կատարում, մինչև վոր մակարդն իբրև վորակը փոխի: Մակարդի մեջ կողմնակի համ ու հոտ յերևալը, հասունացման ժամկետի յերկարելը, մակարդածուի թանձրության փոփոխությունը

(Թուլութիւնն, ծակասկենութիւնն և այլն) ցուց
են տալիս, վոր մակարդի մեջ կողմնակի բակ-
տերիաներ են ընկել: Այդպիսի մակարդը խո-
տանվում ե և չի թուլատրվում գործադրել:
Հենց վոր մակարդի վորակի փոփոխութիւն
նկատվի, այդուֆիլիսի լաբորատորական մաքուր
կուլտուրայից մայր մակարդի նոր բաժին պետք
ե պատրաստել, կրկնելով վերը նկարագրված
ամբողջ պրոցեսը: Մակարդ պատրաստելու հա-
մար նկարագրված պրոցեսը բացատրենք որի-
նակով.

Յենթադրենք թե կերակրելու համար սրա-
կան պահանջվում ե 300 լիտր մակարդած՝ զը-
տած կաթ (յեթե գտած կաթ քիչ ե պահանջ-
վում, ուրեմն մակարդն ել, սկսած առաջին փոխ-
մակարդից, բացարձակապես քիչ կպահանջվի).
մակարդած՝ գտած կաթ պատրաստելու համար
հետևյալ կերպ են վարվում: Վերցնում են 4 լի-
տրը պաստերիզացիայի յենթարկած՝ գտած կաթ
և պահպանելով վերը հիշված բոլոր կանոնները՝
մակարդում են այդուֆիլիսի լաբորատորական
կուլտուրայի փոշով (մայրական մակարդ): Այդ
մակարդված՝ գտած կաթից վերցնում են 5 տո-
կոս, այսինքն՝ 200 իւ ս հետևյալ 4 լիտր պաս-
տերիզացված՝ գտած կաթը մակարդելու համար
(1-ին փոխմակարդ):

Առաջին փոխմակարդումից ստացված և մակարդված՝ գտած կաթից վերցնում են արդեն 900 խս և մակարդում 18 լիտր (18 լարի 5 տոկոսը կլինի 900 խս)։ Այս քանակից 15 լիտրը գործադրվում է ոգտագործվելիք գտած՝ կաթը մակարդելու, իսկ 3 լիտրը թողնվում է վորպես պահեստի նյութ՝ հիմնական մակարդի համար (2-րդ փոխմակարդում)։

Ծ ա ն ո թ ու թ յ ու ն .— Զորս լիտր մայրական և առաջին փոխմակարդի մնացորդներն արտադրության մեջ չեն գործադրվում։

Յերկրորդ փոխմակարդումից ստացված 15 լիտր մակարդով մակարդում են 300 լիտր ոգտագործվելիք անարատ կամ գտած կաթ, վորը նախատեսված է հորթերին խմցնելու համար (15-ը կազմում է 300-ի 5⁰/₀-ը)։

5	1	մակարդ	100	1	գտած կաթ	մակարդելու համար առավտոյան
5	»	»	100	»	»	»
5	»	»	100	»	»	»

Ամեն մի մակարդումից թողնված մակարդը (առավտովա, կեստրվա և յերեկոյան) մի ուր (24 ժամ) պահում են սառը՝ Յելսիուսի 9—10 ջերմաստիճան ունեցող տեղ։

Յերկրորդ փոխմակարդման յերեք լիտր պահեստի նյութից վերցնում են պահանջվող քանակի գտած կաթի 5 տոկոս մակարդ և պա-

տերիզացիայի յենթարկած՝ զտած կաթից նորից
մոտ 16—18 լիտր հիմնական (մայր) մակարդ
պատրաստում: Հետո, գրանից նորից հիմնական
մակարդի հետագա բաժին պատրաստելու համար,
յերեք լիտր պաշար թողնելով՝ մնացած 15 լիտրը
գործադրում են հորթերին սնելու նպատա-
կով նախատեսված անարատ կամ զտած կաթը
մակարդելու համար և այլն:

Այս պրոցեսն ախքան ե կրկնվում, մինչև
վոր մակարդն իր լավ վորակը կորցնում ե: Մա-
կարդի, փոխմակարդումների թիվը վորոշվում
ե նրա վորակով և հասունացման ուժով (արա-
գությամբ):

Ժամկետը լրանալուն պես թե համի վորա-
կը՝ կոնսիստենցիան փոխվելիս և թե ակ-
տիվությունը պակսելիս (մակարդելու արագու-
թյունն ընկնելիս) բանկայից վերցրած փոշու-
ացիդոֆիլինի թարմ կուլտուրայից նորից պետք
ե մակարդ պատրաստել:

Հիմնական մակարդը պատրաստվում ե ամեն
որ՝ ոգտագործվելիք մակարդից առանձին, կուլ-
տուրայի հասունացման բացարձակ մաքրությու-
նը պահպանելու պայմաններում: Ոգտագործվե-
լիք մակարդը պատրաստվում ե միայն հիմնա-
կանից: Մեծ չափով անարատ կամ զտած կաթի



մակարդումը կատարվում է վոչ թե հորթերին
խմցնելու համար հատկացված՝ մակարդված՝ զը-
տած կաթի մնացորդից, այլ միաժամանակ պատ-
րաստած փոքրաքանակ հիմնական մակարդից:

Մակարդումը կատարում են մաքուր ամա-
նում:

Ձ. ՉՈՐԹԵՐԻՆ ՅԵՎ ԽՈՅԿՈՐՆԵՐԻՆ ԽՄՅԵԼՈՒ ՀԱՄԱՐ ՆԱԽՑԵՍՎԱԾ
ԱՆԱՐԱՏ ՅԵՎ ՋՏԱԾ ԿԱԹԸ ՄԱԿԱՐԴԵԼԸ

Չտած կաթը մակարդելու համար մակարդը
վերցնում են՝ սկսած յերկրորդ և հետագա փոխ-
մակարդումներից: Չտած կաթը պետք է մա-
կարդել մաքուր ամանում, կարելի չե կաթի ֆը-
լյազաներում, մեծ ունկանոցներում, բաքերում,
նայած պահանջվող գտած կաթի քանակին:

Չտած կաթի թթվությունը մակարդման
բույեյին Տերների 16—19 աստիճանից բարձր
չպետք է լինի: Չտած կաթը Յելսիուսի 85—90
աստիճան ջերմությամբ 30 բույե պաստերիզաց-
ման յենթարկելը պարտադիր է, վորովհետև մա-
կարդելուց այն ավելի համեղ կեր է դառնում
և, վոր ամենապլասվորն է, կողմնակի բակտերիա-
ներից ավելի գերծ է լինում: Պաստերիզացիա-
յից հետո գտած կաթը պաղեցնում են մինչև
Յելսիուսի 37 աստիճան և մակարդում՝ պահելով
նույն ջերմաստիճանի տակ ամբողջ հասունաց-
ման ընթացքում:

Զտած կաթը մակարդելու համար ավելացնում են մակարդվող կաթի ծավալի 5 տոկոսի չափով մակարդ: Որինակ՝ 50 լիտր զտած կաթ մակարդելու համար պահանջվում է $2\frac{1}{2}$ լիտր մակարդ: Զտած կաթը մակարդելու բուպեյին, իսկ հետագայում առաջին յերեք ժամվա ընթացքում, մետաղե մաքուր մուտովկայով ժամը մեկ անգամ լավ խառնում են, իսկ այնուհետև հանդիստ թողնում մինչև հասունացումը: Բոլոր պայմանները խիստ պահպանելիս զտած կաթը հասունանում է 12—16 ժամում, բայց այդ կարող է և ավելի վաղ տեղի ունենալ:

Մակարդի տոկոսը մեծացնելով կարելի յե արագացնել մակարդվելու պրոցեսը, բայց այդ իջեցնում է մակարդի ակտիվությունը, վորովհետև արագ բազմանալով՝ բակտերիաներն իրենք իրենց սպանում են կյանքի կենսագործունեյության արտադրանքներով:

Հենց ճիշտ այսպես էլ ներգործում է ջերմաստիճանի բարձրացումը հասունացման ժամանակ:

Պահանջվող նորմալ պայմանների պահպանումն ավելի յերկար ժամանակով է պահում կուլտուրայի ակտիվությունն ու մաքրությունը:

Այսպիսով հորթերին որը յերեք անգամ

խմցնելու դեպքում, յեթե զտած կաթը մակարդ-
վել է կեսորին, պատրաստ կլինի հեռեկալ որն
առավոտյան, յեթե մակարդվել է յերեկոյան,
ուրեմն պատրաստ կլինի հեռեկալ որը կեսորին:
Կերակրելու համար զտած պատրաստի կաթը
պետք է ունենա Տերների 90—100 աստիճանի
թթվութիւն: Հասունացած ացիդոֆիլային (մա-
կարդած) զտած կաթը կունենա թանձրուկի ամ-
բողջական և հավասար թույլ ձգվող տեսք, համը՝
դուրեկան թթու: Բանկան, վորի մեջ գտնվում
է ացիդոֆիլինի լաբորատորական մաքուր կուլ-
տուրան, մինչև գործածելը պետք է պահել չոր,
գոլ և մութ տեղ: Ստացված լաբորատոր-մաքուր
կուլտուրան հանձնարարվում է գործածել նրա
պատրաստման մոմենտից սկսած յերկու ամսից
վոչ ուշ: Պիտանիութեան ժամկետը ցույց է
տրված պիտակի վրա:

Մակարդի թթվութիւնն ըստ Տերների վո-
րոշելու համար պետք է ունենալ Տերների սաքը,
վոր ներկայացնում է իրենից աստիճանային չա-
փանոթ և պատվանդան: Մի բաժակով 10 խս
մակարդ են վերցնում, 20 խս ջուր ավելացնում
ու 2—3 կաթիլ 5 տոկոսյա ֆինոլֆտալեյին և
տիարացիայի յենթարկում՝ կաթիլ-կաթիլ ակա-
լու դեղի-նորմալ լուծույթ ավելացնելով:

Ծախսված արկալու քանակը բազմապատկում են 10-ով: Ստացված թիվը (արտադրյալը) արտայայտում է թիվում թյան աստիճանն ըստ Տերների:

ՄԱԿԱՐԴԱԾ ԿԱԹՈՎ ՀՈՐԹ ԿԵՐԱԿՐԵԼԸ

Մակարդած՝ զտած կաթով հորթ կերակրելը պետք է կատարել խիստ անհատական կարգով: Անհրաժեշտ է յուրաքանչյուր կերակրելու համար ունենալ թարմ պատրաստած՝ զտած կաթ: Կերակրելուց առաջ մակարդած՝ զտած կաթի վերին շերտը $1\frac{1}{2}$ —2 ալ խորությամբ պետք է վերցնել և դեն գցել, հետո տակի մնացած մասսան լավ կոտորել, մետաղե խառնիչով խառնել և տաքացնել մոտավորապես 30—35. աստիճան ըստ Ցելսիուսի, նայած հորթերի հասակին:

Տաքացնելու ժամանակ պետք է հսկել, վոր կաթը չկտրվի: Ացիդոֆիլային լավորակ կաթը պրոֆիլակտիկ նպատակով կարելի յե տալ հորթերին, սկսած նրանց 5 որական հասակից (դալով կերակրելու շրջանի վերջում): Հորթերին ացիդոֆիլային կաթով պետք է կերակրել որական 4—5 անգամ՝ կաթով կերակրելուց մեկ ժամ առաջ:

Առաջին հինգ որը կարելի յե ամեն անգամ

տալ 100 խ ս ացիդոֆիլային կաթ: Հետագա հինգ որում՝ որական չորս անգամ՝ 150—200-ական խ ս, իսկ հետագա 10 որը՝ որական յերեք անգամ, ամեն անգամին 250—300 խ ս:

Ացիդոֆիլային կաթը տրվում է կաթից առանձին, կաթը կամ դալը՝ կերակրելուց 1—1½ ժամ առաջ:

Մտամոքսի տևական խանգարումների դեպքում կաթը պետք է բոլորովին հանել հորթերի ռացիոնից և տալ բացառապես ացիդոֆիլային կաթ:

20—25 որական և ավելի մեծահասակ հորթերին, յերբ, կերակրման սխեմաների համաձայն, արդեն սկսում են կերակրել նրանց գտած կաթով, ացիդոֆիլինով մակարդած՝ գտած կաթն արդեն կարելի յե տալ վորպես կեր՝ ամեն անգամ կերակրելիս 0,5-ական լիտր: Այդ քանակն ապտիճանաբար մեծացնում են փոխարինելով չմակարդած՝ գտած կաթը ացիդոֆիլինով մակարդած՝ գտած կաթով:

Մակարդած՝ գտած կաթը պետք է խմցնել առանձին՝ հորթին կաթ խմցնելուց 1 ժամ առաջ: Այսպիսով հորթը 21—25 որական հասակից մակարդած, գտած կաթով կարելի յե կերակրել ամբողջ կաթնային շրջանում այն չափով,

վոր նախատեսվում է թարմ գտած կաթի նկատմամբ գոյություն ունեցող գոտտեխնիկական կանոնների և սխեմաների համաձայն:

Սովորաբար հորթերը շատ արագ են ընտելանում ացիդոֆիլինով մակարդած սերգատած կաթին և միշտ ել իսկույն ախորժակով խմում այն: Ռացիոնում անարատ կաթի չափն աստիճանաբար պակսեցնելով՝ անցնում են բացառապես ացիդոֆիլինով մակարդած գտած կաթով կերակրելուն:

Ռացիոնի մեջ գտած կաթի չափը պակսեցնելուն զուգընթաց, որական յերեք անգամ խմցնելուց անցնում են յերկու անգամի՝ իսկ հետագայում՝ կաթնային կերակրման շրջանի վերջում՝ որական մեկ անգամ խմցնելու:

Համաձայն կերի սխեմայի, հորթերի համար նախատեսված կերերի քանակը չպետք է պակսեցնել (առանձնապես խտացրած կերերը): Այդ կերերը պետք է տալ պահանջվող չափով ու միայն լավ վորակի:

Մակարդված՝ գտած կաթով կերակրելու ժամանակ պետք է պահանջել ամանեղենի բացարձակ մաքրություն: Ամեն մի խմցնելուց հետո հորթի դունչը մաքուր սրբիչով պետք է սրբել: Հորթապահների ձեռքերը, ինվենտարն ու խա-

լաթները պետք է պահել ամենամաքուր վիճակում: Հորթերի խնամքի ու պահպանման վերաբերյալ բոլոր գոտեխնիկական ու սանիտարական կանոնները պետք է լրիվ պահպանվեն:

ԱՑԻԴՈՑԻԼԻՆՈՎ ՄԱԿԱՐԴՎԱԾ ԿԱՅՈՎ ԽՈՃԿՈՐ ԿԵՐԱԿՐԵԼԸ

Սոճկորներին կերակրելու համար հանձնարարվում է անարատ կաթից պատրաստած ացիդոֆիլինը: Ացիդոֆիլային կաթը վորպես կերմոտավորապես յերկու անգամ ավելի սննդարար է ացիդոֆիլային գոած կաթից:

Անարատ կաթից ացիդոֆիլային մակարդը պատրաստվում է նույնպես վերևում նկարագրված յեղանակով:

Սոճկորներին ացիդոֆիլային կաթով կարելի յե կերակրել 5—7 որական հասակից:

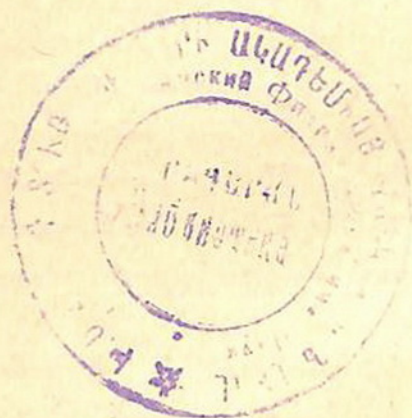
Սոճկորներին ացիդոֆիլինի սովորեցնում են փոքր բաժիններով, սկսած (որական 30—50 գրամ):

10—15	որական	հասակում	տալիս	են	100	գրամ
16—20	»	»	»	»	200	»
21—30	»	»	»	»	300	»
31—40	»	»	»	»	450	»
41—50	»	»	»	»	600	»
51—60	»	»	»	»	800	»
61—70	»	»	»	»	1000	»

Ացիդոֆիլային կաթը տալիս են բրահան 3—4 անգամ, թարմ կաթից առանձին: Մատղաշ և թույլ խոնկորներին պետք է տալ ացիդոֆիլային անարատ կաթ, ավելի մեծերին՝ ացիդոֆիլային գոած կաթ: Խոնկորներին սկզբում կերակրում են ացիդոֆիլային կաթը լցնելով եմալապատ փոքր կոնքերի մեջ, իսկ հետո՝ տաշտակներ: Փորլուծով հիվանդ խոնկորներին մինչև առողջանալը, մայրական կաթից ու ացիդոֆիլային կաթից բացի, ուրիշ բան չպետք է տալ: Խոնկորներին կյանքի առաջին որերին փորլուծից պաշտպանելու համար անհրաժեշտ է մերուններին ծնելուց մեկ ուր առաջ և ծնելուց հետո մի քանի ուր, որական 1—2 լտրի չափով, լրացուցիչ կերպով ացիդոֆիլային գոած կաթ տալ:

Խոնկորների զարգացման և աճման վրա ացիդոֆիլային կաթը շատ բարենպաստ ազդեցութիւն է գործում:





2372

Պատ. խմբ.՝ Ս. Քաղեկոսյան
Տեխ. խմբ.՝ Ն. Այվազյան
Սրբազրին՝ Գար. Հակոբյան
Կոնսորդ սրբազրին՝ Ն. Այվազյան
Գլավիտի լիազոր հրատ 442, պատվ. 536, տիրած 1500

Հանձնված է արտադրութան. 14 հունիսի 1937 թ.

Ստորագրված է տպելու 13 հուլիսի 1937 թ.

Գրադրատի տպարան, Յերևան, Նալբանդյան 11

ԳԱԱ Հիմնարար Գիտ. Գրադ.



FL0038815

[054]
1937. 20 ч.

350

A $\frac{1}{3977}$



Временная инструкция по приготовлению и скормливанию
сыващенного ацидофилином молока и обрата телятам
и пороссятам

Др. 19401

Сельхозгиз

1937

Ереван

Др. 19401